385R1290

Nº L 133/8 Jornal Oficial das Comunidades Europeias 22. 5. 85

REGULAMENTO (CEE) Nº 1290/85 DA COMISSÃO

del 21 de Maio de 1985

que prevê exigências qualitativas mínimas para os pêssegos em calda que podem beneficiar de ajuda à produção

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CEE) nº 516/77 do Conselho, de 14 de Março de 1977, que estabelece a organização comum de mercado no sector dos produtos transformados à base de frutas e produtos hortícolas (1), com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 746/85 (2) e, nomeadamente, o nº 4 do seu artigo 3º *D*,

Considerando que o nº 1 do artigo 3º do Regulamento (CEE) nº 516/77 prevê um regime de ajuda à produção para certos produtos; que o nº 1, alínea b), do artigo 3º *D* dispõe que a ajuda só é entregue para os produtos que correspondam às normas de qualidade mínima a estabelecer;

Considerando que tais exigências mínimas têm em vista evitar o fabrico de produtos para os quais não há procura ou que provocariam distorções no mercado; que as exigências devem basear-se em processos de fabrico tradicionais e leais;

Considerando que, com o fim de pôr em prática o regime de ajuda à produção, o presente regulamento deve ser aplicado conjuntamente com o Regulamento (CEE) nº 1599/84 da Comissão, de 5 de Junho de 1984, que estabelece regras de aplicação do regime de ajuda à produção para os produtos transformados à base de frutas e produtos hortícolas (3), nomeadamente, no que diz respeito ao exame dos produtos transformados;

Considerando que as exigências qualitativas previstas pelo presente regulamento constituem medidas de aplicação do regime de ajuda à produção; que a Comunidade não estabeleceu ainda exigências qualitativas para a comercialização dos produtos; que os Estados-membros podem continuar a aplicar normas nacionais para este efeito, na condição de que sejam compatíveis com as disposições do Tratado relativas à livre circulação de mercadorias;

Considerando que o Comité de Gestão dos Produtos Transformados à Base de Frutas e Produtos Hortícolas não emitiu parecer no prazo fixado pelo seu presidente,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1º

O presente regulamento estabelece as normas qualitativas mínimas às quais devem corresponder os pêssegos em calda de finidos no nº 2, alínea a), do artigo 1º do Regulamento (CEE) nº 1599/84 para beneficiarem da ajuda à produção prevista no nº 1 do artigo 3º do Regulamento (CEE) nº 516/77.

Artigo 2º

No fabrico dos pêssegos em calda só podem utilizar-se os pêssegos *Prunus persica L*, com exclusão das nectarinas. A matéria-prima deve ser fresca, sã, limpa e adequada à transformação.

Antes da sua utilização no fabrico de pêssegos em calda a matéria-prima pode ter sido refrigerada.

Artigo 3º

1. Os pêssegos em calda devem ser fabricados segundo um dos modos definidos no nº 2.

2. Na acepção do presente regulamento, os modos de apresentação são os seguintes:

a) «Pêssegos inteiros»: frutos inteiros, não descaroçados;

b) «Metades»: frutos descaroçados, cortados no sentido vertical em dois bocados aproximadamente iguais;

c) «Quartos»: frutos descaroçados, cortados em quatro bocados aproximadamente iguais;

d) «Gomos»: frutos descaroçados, em mais de quatro bocados uniformes;

e) «Pedaços»: frutos descaroçados, cortados em bocados cúbicos.

3. Cada recipiente de pêssegos em calda só contém frutos apresentados do mesmo modo. Os frutos ou partes de frutos devem ter uma grossura praticamente uniforme. Nâo pode haver qualquer outro fruto no recipiente.

(1) JO nº L 73 de 21. 3. 1977, p. 1.
(2) JO nº L 81 de 23. 3. 1985, p. 10.
(3) JO nº L 152 de 8. 6. 1984, p. 16.

4. A cor dos pêssegos em calda deve ser característica do tipo utilizado. Os bocados manifestamente próximos do caroço ou que dele faziam parte e que perderam a cor depois de conservados são considerados como apresentando uma cor característica normal.

Os recipientes de pêssegos em calda não devem conter unidades com partes verdes.

5. Os pêssegos em calda devem ser isentos de matérias estranhas de origem não vegetal, bem como de sabores e de odores estranhos. O fruto deve ser carnudo e pode ser de uma consistência variável mas não pode ser nem demasiado mole, nem demasiado duro.

6. Os pêssegos em calda devem ser praticamente isentos:

a) De matérias estranhas não nocivas, de origem vegetal;

b) De peles;

c) De unidades alteradas.

Os frutos inteiros, as metades e os quartos devem ser praticamente isentos de unidades danificadas mecanicamente.

Artigo 4º

1. Os frutos ou partes de frutos são considerados como tendo um tamanho praticamente uniforme quando, num recipiente, o peso da maior unidade não ultrapasse duas vezes o da mais pequena unidade. Todavia, até 30 de Junho de 1987, os frutos inteiros ou as partes de frutos embalados em recipientes de 2 650 mililitros ou mais são consideradas de tamanho praticamente uniforme, se o peso da unidade maior não for superior duas vezes e meio ao da mais pequena unidade.

Se houver menos de 20 unidades num recipiente, pode despregar-se uma unidade. Quando da determinação das unidades maiores e mais pequenas as unidades partidas não devem ser tomadas em consideração.

2. Na acepção do nº 4 do artigo 3º, as cores consideradas como normais para o tipo são as seguintes:

— amarelo, incluindo os tipos de tonalidade em que a cor predominante vai do amarelo pálido ao vermelho alaranjado vivo,

— branco, incluindo os tipos de tonalidade em que a cor predominante vai do branco ao branco amarelado.

3. Os pêssegos em calda são considerados como preenchendo as condições fixadas no nº 6 do artigo 3º quando não são ultrapassadas as tolerâncias seguintes:

	Forma	
	Pêssegos inteiros metades e quartos	Outros
Caroço ou fragmento de caroço	2 caroços	2 caroços
Unidades alteradas	10 % em número	1 500 g
Unidades danificadas mecanicamente	5 % em número	não aplicável
Peles	150 cm² de agregação	150 cm² de agregação
Matérias estranhas, não nocivas, de origem vegetal	20 fragmentos	20 fragmentos

As tolerâncias admitidas que não sejam as fixadas por referência a percentagem do número são validas por 10 quilogramas de peso líquido escorrido.

Os caroços não são considerados como defeito nos pêssegos em calda inteiros.

4. Na acepção do nº 3, entende-se por:

a) «Caroço ou fragmentos de caroços», os caroços inteiros ou bocados de caroços duros e ponteagudos.

Os fragmentos de caroços cuja maior dimensão é inferior a 5 milímetros, sem bicos ou bordas cortantes, não são tomados em consideração. Os bocados de caroços são considerados como equivalentes a um caroço quando:

— um bocado for maior do que uma metade de caroço,

— foram encontrados três bocados no total;

b) «Unidades alteradas», os frutos descorados à superfície ou com manchas que contrastam nitidamente com a cor de conjunto e que podem penetrar na polpa, nomeadamente as pisaduras, as manchas e as manchas escuras;

c) «Unidades danificadas mecanicamente», as unidades divididas em várias partes e que são consideradas como uma única unidade se todas essas partes juntas equivalerem à grossura de uma unidade inteira ou as unidades cujo corte foi excessivo e que apresentam enthalhes à superfície, o que prejudica gravemente o aspecto. As metades que não foram cortadas no sentido vertical são igualmente consideradas como danificadas mecanicamente;

d) «Peles» a pele que adere à polpa do pêssego e a que se encontra despegada no recipiente;

e) «Matérias estranhas não novicas, de origem vegetal», as matérias vegetais que não têm a ver com o próprio fruto ou que faziam parte do fruto fresco mas que deveriam ter sido retiradas no decurso da transformação, nomeadamente os pés e as folhas e partes destas, com exclusão das cascas e dos caroços ou fragmentos de caroços.

Artigo 5º

1. Os pêssegos em calda no recipiente devem ocupar pelo menos 90 % da respectiva capacidade em agua.

2. O peso líquido escorrido do fruto é em média pelo menos igual à percentagem seguinte de capacidade de água, expressa em gramas, do recipiente:

(em percentagem)

Modo de apresentação	Recipientes tendo uma capacidade de água nominal de	
	425 ml ou mais	menos de 425 ml
Pêssegos inteiros	52	50
Metades	55	50
Quartos	58	50
Gomos	58	50
Pedaços	58	55

3. Quando os pêssegos em calda são acondicionados em recipientes de vidro, a capacidade de água é reduzida de 20 mililitros antes do cálculo das percentagens referidas nos nºs 1 e 2.

4. Todos os recipientes devem ter uma marca que permita identificar a data e o ano de manufactura, bem como o transformador. Essa marcação, que pode ser realizada segundo um código, é aprovada pelas autoridades competentes do Estado-membro no qual teve lugar a manufactura; as referidas autoridades podem adoptar disposições complementares em matéria de marcação.

Artigo 6º

Todos os dias e com intervalos regulares durante o período de transformação, o transformador verifica se os pêssegos em calda correspondem às condições requeridas para beneficiarem da ajuda. Os resultados da verificação são registados.

Artigo 7º

O presente regulamento entra em vigor em 1 de Julho de 1985.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-membros.

Feito em Bruxelas em 21 de Maio de 1985.

Pela Comissão

Frans ANDRIESSEN

Vice-Presidente